REMARQUES PRELIMINAIRES

► **Affichage :**
Ce site a été optimisé pour travailler dans une fenêtre 800 x 600 pixels.

► **Session :**
Si vous restez inactif pendant 1H, vous serez déconnecté. Il vous suffira de cliquer n'importe où sur la page pour se reconnecter.

► **Explorateurs :**
Versions conseillées pour la navigation :

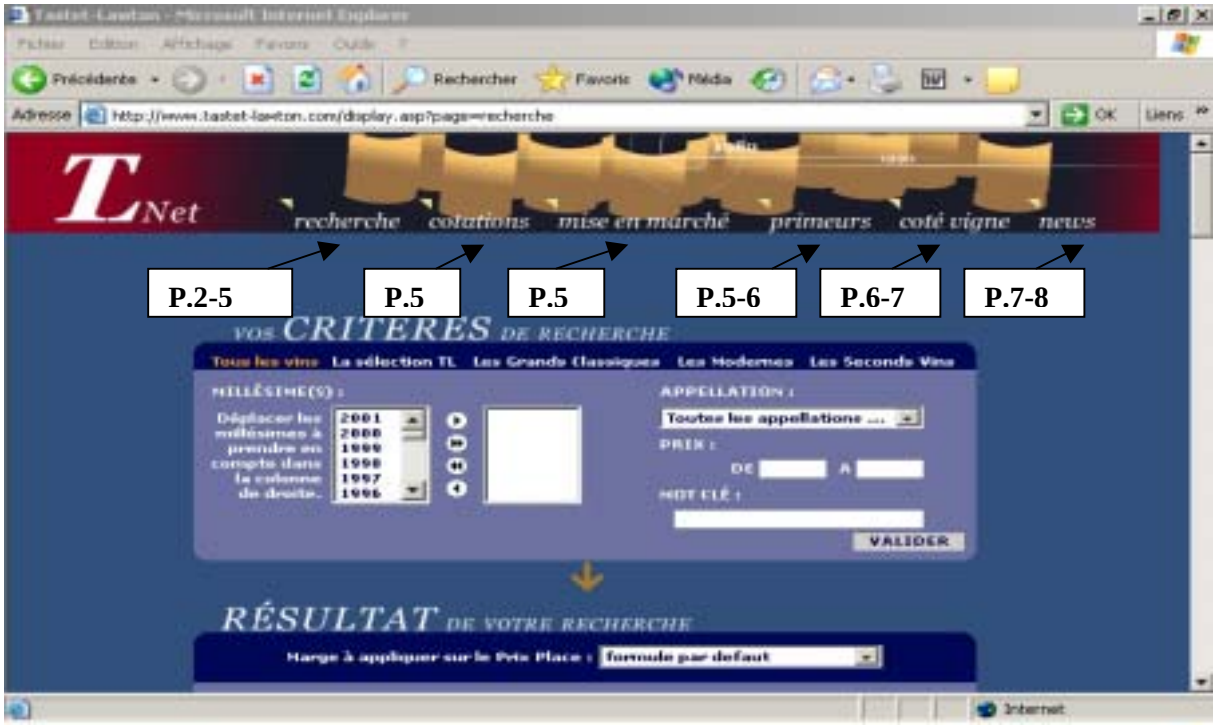
Version	Microsoft Internet Explorer	Netscape Communicator
PC	6	7.02
MAC	5	7.02

UTILISATION

► **Page de connexion :**
Utilisez votre e-mail et votre mot de passe pour vous identifier et accéder au site Internet.

► **Plan du site :**
Utilisez le plan du site afin d'obtenir des informations rapides sur les pages et accédez rapidement à ces dernières. Vous avez la possibilité de télécharger le manuel d'utilisation au format Word.

► **Avertissement :**
Les informations affichées sur ce site internet sont la propriété exclusive de la Société Tastet & Lawton et ne peuvent faire l'objet d'une quelconque reproduction.



SOMMAIRE

A-Les recherches……p.3-6
- ✓ Rechercher……p.3-4
- ✓ Sélections mémorisées……p.4
- ✓ Votre sélection……p.5
- ✓ Créer/modifier les formules……p.5
- ✓ Autres formats……p.6

B-Cotations……p.6

C-Mise en marché……p.6

D-Primeurs……p.6-7
- ✓ Primeurs 2003……p.6-7
- ✓ Historique……p.7
- ✓ Date de livraison……p.7

E-Coté vigne…… . ……p.8
- ✓ Cycle végétatif……p.8
- ✓ Vademecum……p.8

F-News……p.9
- ✓ Actualités……p.9
- ✓ Equipe T&L……p.9
- ✓ Crédit……p.8

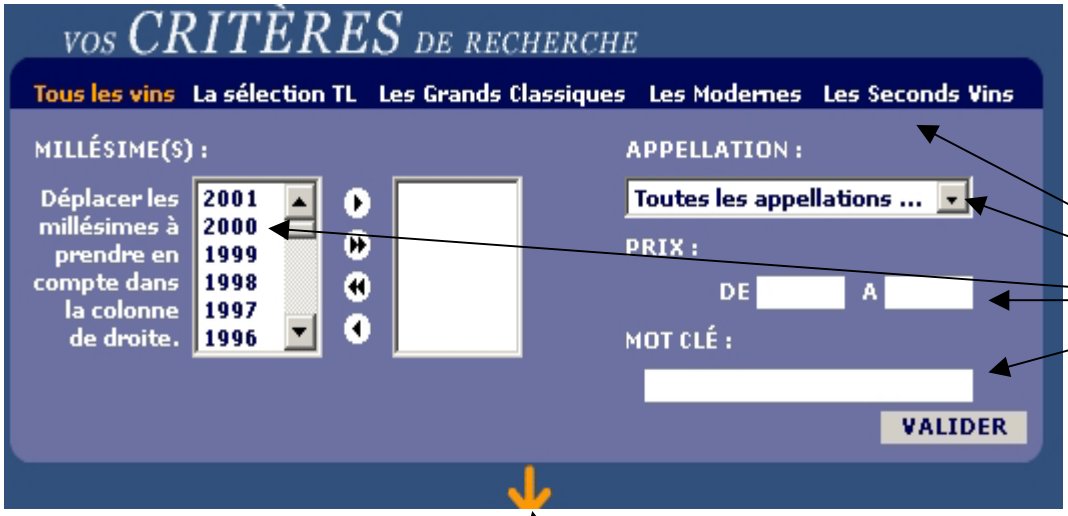
Memento & observations……p.10-11

Explications pratiques des 6 rubriques du menu principal du site Internet www.Tastet-Lawton.com

A- Les recherches

→ Rechercher :

1- Inscrire les critères de la recherche souhaitée :
-choisir entre tous les vins ou la sélection TL, les Grands Classiques, les Modernes, les Seconds Vins.
-sélectionner le ou les millésimes que vous désirez : pour cela, cliquer sur un ou plusieurs millésimes, puis les basculer dans le cadre de droite à l'aide du bouton avec la flèche ou double cliquer sur les millésimes souhaités.
-sélectionner l'appellation désirée ou garder toutes les appellations.
-sélectionner la fourchette de prix désirée : De… A…
-sélectionner un mot clé qui est soit l'amorce, soit le nom complet du château.
Puis valider.
Vous avez la possibilité de sélectionner une formule de calcul pour votre tarif (cf. comment créer une formule p.5) :
Votre prix affiché = prix place + marge souhaitée



cf. 1

2- Par la suite, vous obtenez les résultats de votre recherche plus bas sur la page ou en cliquant sur la flèche orange.
A titre indicatif, vous avez le nombre de lignes de résultat correspondant au nombre de châteaux, et la répartition en nombre de pages du résultat.
Pour aller d'une page à l'autre, utiliser les flèches de droite ou de gauche.
Toutes les quantités sont exprimées en **caisses de 12 bouteilles.**
Les prix affichés sont les prix HT par bouteille.

3- En cliquant sur impression, vous allez obtenir l'impression de toutes les lignes de résultat (comme une impression écran).
En cliquant sur export Excel : tous les résultats des données sélectionnées seront transférés dans un fichier Excel.

4- En cliquant sur le petit château orange, vous obtenez à titre d'information une fiche technique pour chaque château avec : superficie, production, couleur, type de caisse, encépagement, terroir, classement et les certificats utiles pour l'exportation.

5- Vous pouvez cocher la case au bout de chaque ligne de résultat si vous souhaitez que tel ou tel château entre dans la composition de votre propre panier de sélection (cf. rubrique « votre sélection » p.4).

6- Vous avez la possibilité de mettre tous les prix des résultats de recherche en $ ainsi que la marge en $, pour cela il faut aller dans la rubrique « affichage » et sélectionner la devise souhaitée (ici $).

→ <u>Sélections mémorisées</u> :

1- Sélection à afficher : - soit on en choisit une s'il y en a déjà d'établit dans l'onglet (cas si vous en avez crée plusieurs auparavant).
- soit compléter une sélection déjà établit en cochant les cases en face des lignes de résultat à la suite d'une recherche.
Possibilité de cliquer sur supprimer pour annuler une de vos sélections ou toutes.

2- Choix de la formule de calcul de votre tarif à appliquer à la sélection :
prix affiché = prix place + marge souhaitée

→ Votre sélection :

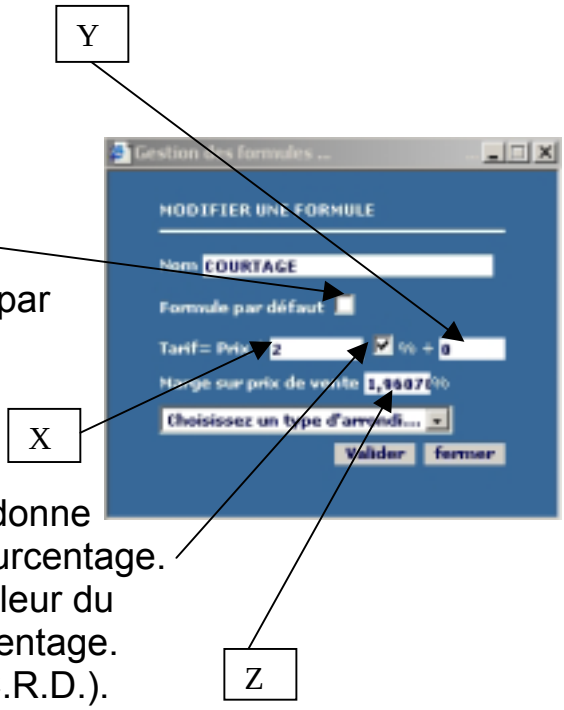
1- Choisir un nom à la sélection que vous avez mémorisé (la sélection est composée d'un panier de châteaux auparavant choisis en cochant les cases en face des lignes de résultat à la suite d'une recherche).

2- Vous pouvez mettre à jour une sélection déjà existante.

3- Choisir la formule de calcul de votre tarif à appliquer à la sélection.

4- Puis mémoriser.

→ Créer/modifier les formules :



1- Donner un nom à votre formule.

2- Vous pouvez choisir une formule par défaut.
A chaque ouverture du site Internet, la formule par défaut sera appliquer d'office.

3- Créer la formule : tarif = prix *X% + Y
Soit X est un coefficient multiplicateur ainsi on donne la valeur souhaitée à X sans cocher la case pourcentage.
Soit X est en pourcentage ainsi on donne la valeur du pourcentage souhaitée et cocher la case pourcentage.
Y est égal au montant des frais fixes (Ex : les C.R.D.).

4- Ou choisir une marge sur prix de vente Z% donner une valeur à Z.

5- Choisir le type d'arrondi : cent, 10 cents, euro inférieur, euro proche ou euro supérieur.

6- Puis valider, une fois la formule établit.

7- Enfin cliquer sur « fermer » ou sur la croix en haut à droite.

→ Autres formats :

Cette rubrique vous permet de sélectionner des conditionnements autres que des bouteilles (0.75cl).
Ex :demi-bouteille(37.5cl), bouteilles (50cl), magnum (1.5l)….
Puis reprendre les différentes étapes telle une recherche classique (cf. paragraphe rechercher p.3).
Dans ce cas, les quantités des résultats trouvées sont exprimées **à l'unité** et non en caisse de 12 bouteilles.

B- Cotations

Cette rubrique vous renseigne sur les changements des cours de place quotidiennement. Les châteaux apparaissant dans cette rubrique sont ceux qui ont vu leur cours varié d'un jour à l'autre.
Si le cours n'a pas changé, le château n'apparaît pas dans cette rubrique.

C- Mise en marché

Cette rubrique permet de voir quelle est la date de mise sur le marché de vin livrable de tel château dans tel millésime.
On vous informe aussi sur le prix de mise en marché.
Vous pouvez activer les conditions de paiement en cliquant sur l'onglet.
Si vous l'activez, vous obtenez les conditions de paiement propre à chaque château.

D- Primeurs

→ Primeurs 2003 :

1- Vous avez la possibilité de recevoir par mail toutes les sorties primeurs en temps réel.
Pour cela, il vous suffit de cliquer sur la fréquence de votre choix (toutes les heures, 1 fois par jour, pas du tout).

2- Choisir entre une des rubriques : tous les vins ou sélection TL, les Grands Classiques, les Modernes, les Seconds Vins.

3- Vous avez la possibilité de choisir d'afficher les conditions de paiement ainsi que le conditionnement, si vous le souhaitez cliquer sur les cases à cocher pour activer ces options.

4- Choisir l'appellation désirée.

5- Si vous cliquez sur l'intitulé château, les primeurs se rangent par ordre alphabétique par rapport au nom du château, de même pour la date (vous obtenez l'ordre en fonction de la sortie la plus récente).

Dates*	Châteaux	T.	Prix 2003	Prix Rev. suggéré 2003	Prix 2002	Fluct. 2003/2002	Prix Rev. suggéré 2002	Prix 2001	Fluct. 2002/2001	Hist.
04/06/2004	Ch. PICHON BARON	1	33	39	23	43.48%	27	26	-11.54%	(...)
03/06/2004	Ch. CANON LA GAFFELIERE	1	30	35.40/40.70	25	20.00%	29.5/34.80	31.5	-20.63%	(...)

6- Si vous cliquez sur (…) dans historique, vous obtenez l'historique des sorties primeurs pour les années précédentes du château désiré et par appellation.

→ <u>Historique</u> :

1- Choisir l'appellation désirée.

2- Dans l'intitulé, la double flèche vous permet d'obtenir l'historique de 1981 à 1991.

3- Les prix comprenant une * sont les vins mis en marché en dehors des campagnes primeurs. Les prix des premiers crus sont les prix de première tranche.

→ <u>Date de livraison</u> :

Cette rubrique vous informe sur la date de disponibilité du dernier millésime à la propriété pour tous les châteaux.

E- Côté vigne

→ Cycle végétatif :

Cette rubrique vous informe pour chaque millésime de 1900 à nos jours les dates de :
Pousse de vigne, première fleur, premiers grains changés, commencement des vendanges et les vendanges générales.

CYCLE VÉGÉTATIF

Millésime	Pousse de la vigne	Première fleur	Pleine Fleur	Premiers grains changés	Commencement vendanges	Vendanges générales
2004	30/3					
2003	20/3	14/5	30/5	11/7	2/9	11/9
2002	20/3	29/5	10/6	22/7	24/9	30/9
2001	16/3	30/5	4/6	25/7	25/9	01/10

→ Vademecum :

Cette rubrique permet de vous informer sur l'appréciation et la notation pour chaque millésime sur les vins rouges, blancs, liquoreux, blancs secs, le volume et la qualité.

1- Choisir au départ la fourchette en années que vous désirez au niveau des millésimes : De…A…

2- Si vous cliquez sur le rond bleu à coté de chaque millésime, vous obtenez un commentaire général pour le millésime désiré.

VADEMECUM

AFFICHER LES MILLÉSIMES DE 2001 Á 1900

Notations :	0 à 2	3 à 9	10 à 12	13 à 14	15 à 16	17 à 18	19 à 20
	mauvaise	médiocre	moyenne	assez bonne	bonne	très bonne	exceptionnelle

Millésime	Note Rouge	Note Blanc Liquoreux	Note Blanc Sec	Volume	Qualité
2001	18	19	17	Abondant	Très bonne
Principalement pour les vins de Sauternes et Barsac					
2000	19	15	15	Abondant	Excellente
1999	16	15	17	Abondant	Très bonne

F- News

→ Actualités :

Vous avez la possibilité de télécharger les tarifs des millésimes récents et les tarifs des vieux millésimes au format Excel.
A l'ouverture du fichier téléchargé, il faut activer les macros.
Intérêt : Avoir l'information à tout moment sans forcément être connecté à Internet.
Limite : Le fichier ne sera pas actualisé tous les jours, il sera actualisé au jour du téléchargement.

→ Equipe TL :

Cette rubrique vous permet de visualiser l'environnement de travail du bureau et la composition de son équipe.
Vous avez la possibilité de faire une visite virtuelle du bureau en cliquant tout d'abord sur entrée puis en se déplaçant à l'aide des flèches au sol.

→ Crédit :

Cette rubrique vous donne un lien vers le site Internet de l'entreprise Systonic (entreprise qui a crée le site Internet de Tastet & Lawton).
Vous avez aussi l'adresse e-mail de la société Tastet & Lawton pour tout contact.

N.B : Pour tous renseignements complémentaires ou toutes questions particulières que vous vous posez et dont les réponses ne vous sont pas apportées dans ce manuel d'utilisation, n'hésiter pas à contacter Guillaume ou Christophe au 05 56 01 98 98.
Nous restons à votre entière disposition afin que l'utilisation de notre site Internet vous soit facilité du mieux possible.
Tout cela, dans l'objectif que toutes les informations dont vous avez besoin vous soient accessibles le plus rapidement possible, car la rapidité et la facilité d'accès à l'information sont nos priorités.

60 quai des Chartrons - BP 129 – 33027 Bordeaux cedex – tél. 05 56 01 98 98 – fax. 05 56 79 20 33
Site web : www.tastet-lawton.com - E.mail : tl@tastet-lawton.com

MEMENTO & OBSERVATIONS :